

2008.7.28

＝どこでも食品衛生掲示板＝

「夏期食中毒注意報」を全県に発令しました
(第3回：7月28日から7月30日までの3日間)

依然として、気温・湿度とも高い気象条件が続いていて、食中毒の原因になる細菌が非常に増えやすくなっています。

県民の皆様は、食品の取扱いに注意して、食中毒を防ぎましょう。

【買い物をするときのポイント】

肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。

表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。

購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。

特に、生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら寄り道せず、まっすぐ持ち帰るようにしましょう。

(参考 県内の気象状況)

項目	最高気温 1	最低気温 1	湿度 1	本日の 予想最高気温 2
測定値	34.1	21.4	70%	32.3
発令基準値	30.0 以上	20.0 以上	70%以上	30.0 以上

1 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における 26日、27日の平均値

2 長野、松本、諏訪、飯田の4観測地点における 28日の平均値

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口